Arab Republic of Egypt

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

ES 49-2 (2005) (Arabic): VEGETABLE EDIBLE OILS, Part 2: OLIVE OILS AND OLIVE POMACE OILS

BLANK PAGE

BRUTUM FULMEN

IGNORANTIA JURIS NON EXCUSAT

PROTECTED BY COPYRIGHT

المواصفات القياسية المصرية

م ق م : ٤٩-٢/ ٢٠٠٥

كودكس : ٣٣ / ١٩٨١ – مراجعة ٢٠٠٣/٢

الزيوت النباتية المعدة للطعام

الجزء الثانى : زيوت الزيتون وزيوت تفل الزيتون

جمهورية مصر العربية
الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٤/١٧

كل الحقوق محفوظة للهيئة، ما لم يحدد خلاف ذلك، ولا يجوز إعادة إصدار أى جزء من المواصفة أو الانتفاع بـه فى أى شكل وبأى وسيلة إليكترونيـة أو ميكانيكيـة أو خلافهـا ويتضـمن ذلـك التصـوير الفوتـوغرافى والميكـروفيلم بدون تصريح كتابى مسبق من الهيئة أو الناشر.

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

م٠ق٠م ٤٩ جـــ٢ /٢٠٠٥

كودكس ٣٣ / ١٩٨١ – مراجعة ٢٠٠٣/٢

مقدمة

٨ م٠ق٠م ٤٩ جـــ٢ /٢٠٠٥ الخاصة بـــ " الزيـــوت النباتيـــة المعـــدة للطعـــام " جـــ٢ : زيوت الزيتون وزيوت تفل الزيتون ، تلغى وتحل محل آخر اصدار لها عام ٢٠٠٠ متماثلة فنيا مع المواصفة الدولية كودكس ٣٣/ ١٩٨١ مراجعة ٢ / ٢٠٠٣ الخاصة بـــ " زيوت الزيتون وزيوت تفل الزيتون "

قام باعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ٣/٣ الخاصة بالزيوت والدهون ومنتجاتهما ٠

PDFSecure Demo www.pdftron.com

الزيوت النباتية المعدة للطعام

الجزء الثانى : زيوت الزيتون وزيوت تفل الزيتون

١- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية المصرية بالاشتراطات الأساسية والمعايير الوصفية الخاصة بزيوت الزيتون وزيوت تفل الزيتون المعد للاستهلاك الادمى

٢- التعاريف

٢/ ١ زيت الزيتون :

هو الزيت المستخلص من ثمار شجرة الزيتون الناضجة والسليمة (olea europaea L.) مع استبعاد الزيوت المستخلصة بالمذيبات العضوية (الا فى حالة استخلاص زيت تفل الزيتون) أو بطرق إعادة الاسترة أو أى خلط مع زيوت من أنواع أخرى

٢/ ٢ زيوت الزيتون البكر :

هى الزيوت المتحصل عليها من ثمره الزيتون باستخدام الوسائل الميكانيكية أو الطبيعية فى ظروف حرارية خاصة لا ينتج عنها تغير فى خواص الزيت وبدون أن يخضع لأية معالجة باستثناء عمليات الغسيل والتصفية والطرد المركزى والترشيح ٠

٢/ ٣ زيت تفل الزيتون :

هو الزيت المتحصل عليه بمعاملة تفل الزيتون بالمذيبات او معالجات طبيعية اخرى فيما عدا الزيوت المتحصل عليها بطرق اعادة الاسترة واى خلط مع زيوت من انواع اخرى

٢/ ٤ زيت الزيتون البكر الممتاز :

هو زيت الزيتون البكر الذى لا تزيد حموضته الحرة المعبر عنها بحمض الأولييك على ٠,٨جم/١٠٠جم .

٢/ ٥ زيت الزيتون البكر:

هو زيت الزيتون البكر الذى لا تزيد حموضته الحرة المعبر عنها بحمض الأولييك على ٢جم/١٠٠جم .

٢/ ٦ زيت الزيتون البكر العادى :

هو زيت الزيتون البكر الذى لا تزيد حموضته الحرة المعبر عنها بحمض الأولييك على ٣,٣ جم/١٠٠جم .

٢/ ٧ زيت الزيتون المكرر :
هو زيت الزيتون المتحصل عليه من تكرير زيوت الزيتون البكر بطرق التكرير التى لا تؤدى الى تغير فى تركيبه الجلسريدى الاساسي ، والذى لا تزيد حموضته الحرة المعبر عنهـــا بحمض الاوليك علـــى ٠,٣ جم / ١٠٠جم .

٢/ ٨ زيت الزيتون :
هو الزيت الناتج من خلط زيت الزيتون المكرر مع زيوت الزيتون البكر الصالحة للاستهلاك الادمى والذى لا تزيد حموضته الحرة المعبر عنها بحمض الاولييك على ١ جم / ١٠٠ جم

٢/ ٩ زيت تفل الزيتون المكرر :
هو الزيت المتحصل عليه من زيت تفل الزيتون الخام بواسطة طرق التكرير التى لا تؤدى الى تغير فى تركيبه الجليسريدي الأساسي والذى لا تزيد حموضته الحرة المعبر عنهـــا بحمض الاولييك عـلى ٠,٣ جم / ١٠٠ جم .

٢/ ١٠ زيت تفل الزيتون :
هو الزيت الناتج من خلط زيت تفل الزيتون المكرر مع زيوت الزيتون البكر والذى لا تزيد حموضتة الحرة المعبر عنها بحمض الاولييك على ١ جم / ١٠٠ جم .

٣- الاشتراطات الأساسية

٣/ ١ أن يكون خاليا من أية زيوت أو دهون أخرى

٣/ ٢ أن يكون مستخرجا من ثمار الزيتون النظيفة الخالية من التزنخ والشوائب والإصابات الحشرية والفطرية

٣/ ٣ أن يكون صافياً خاليا من العكارة والرواسب

٣/ ٤ أن يكون خاليا من الطعم الغريب والرائحة المتزنخة

٣/ ٥ ان يكون خاليا من بقايا المواد الأولية المستخرجة منها ومن المواد التى استعملت فى تنقيته

٣/ ٦ لا تزيد نسبة الرطوبة والمواد المتطايرة عند١٠٥ °س على مايلى :

زيوت الزيتون البكر	٠,٢٪
زيت الزيتون المكرر	٠,١٪
زيت الزيتون	٠,١٪
زيت تفل الزيتون المكرر	٠,١٪
زيت تفل الزيتون	٠,١٪

٣/ ٧ لا يسمح بأية إضافات لزيوت الزيتون البكر .

٣/ ٨ لاتزيد نسبه المواد غير القابلة للتصبن على مايلى :

زيوت الزيتون البكر زيت الزيتون المكرر زيت الزيتون	١٥جم/كجم
زيو ت تفل الزيتون	٣٠جم/كجم

٣/ ٩ لا تزيد الحموضة الحرة معبرا عنها بحمض الاوليك عما هو مبين :

زيت الزيتون البكر الممتاز	٠,٨جم/ ١٠٠جم
زيت الزيتون البكر	٢جم/ ١٠٠جم
زيت الزيتون البكر العادي	٣,٣جم/ ١٠٠جم
زيت الزيتون المكرر	٠,٣جم/ ١٠٠جم
زيت الزيتون	١ جم/ ١٠٠جم
زيت تفل الزيتون المكرر	٠,٣ جم / ١٠٠ جم
زيت تفل الزيتون	١ جم/١٠٠جم

٣/ ١٠ لايزيد رقم البيروكسيد على الحدود المبينة :

زيوت الزيتون البكر	٢٠ مليمكافىء من الأكسجين الفعال/كجم زيت
زيت الزيتون المكرر	٥ مليمكافىء من الأكسجين الفعال/كجم زيت
زيت الزيتون	١٥ مليمكافىء من الأكسجين الفعال/كجم زيت
زيت تفل الزيتون المكرر	٥ مليمكافىء من الأكسجين الفعال/كجم زيت
زيت تفل الزيتون	١٥ مليمكافىء من الأكسجين الفعال/كجم زيت

٣/ ١١ لايزيد حد العناصر المعدنية عما هو مبين :-

حديد	٣مجم/كجم
نحاس	٠,١ مجم/كجم
رصاص	٠,١ مجم/كجم
زرنيخ	٠,١ مجم/كجم

٣/ ١٢ لاتزيد نسبه الشوائب غير الذائبة على مايلى :

زيوت الزيتون البكر	٠,١٪
زيت الزيتون المكرر	٠,٠٥٪
زيت الزيتون	٠,٠٥٪
زيت ثقل االزيتون المكرر	٠,٠٥٪
زيت ثقل الزيتون	٠,٠٥٪

٣/ ١٣ يتراوح محتوي الزيت من الاحماض الدهنية مقاسة باستخدام جهاز التحليل الكروماتوجرافى الغازى بين :

اسم الدهنى الحمض	زيوت الزيتون البكر	زيت الزيتون وزيت الزيتون المكرر	زيت تفل الزيتون ـ زيت تفل الزيتون المكرر
ك١٤: صفر	صفر ـ ٠,٠٥	صفر ـ ٠,٠٥	صفر ـ ٠,٠٥
ك١٦: صفر	٧,٥ ـ ٢٠	٧,٥ ـ ٢٠	٧,٥ ـ ٢٠
ك١٦ :١	٣ ـ ٣,٥	٣ ـ ٣,٥	٣ ـ ٣,٥
ك١٧: صفر	صفر ـ ٠,٣	صفر ـ ٠,٣	صفر ـ ٠,٣
ك١٧ :١	صفر ـ ٠,٣	صفر ـ ٠,٣	صفر ـ ٠,٣
ك١٨: صفر	٠,٥ ـ ٥	٠,٥ ـ ٥	٠,٥ ـ ٥
ك١٨ :١	٥٥ ـ ٨٣	٥٥ ـ ٨٣	٥٥ ـ ٨٣
ك١٨ :٢	٣,٥ ـ ٢١	٣,٥ ـ ٢١	٣,٥ ـ ٢١
ك١٨ :٣	صفر- ١	صفر- ١	صفر- ١
ك٢٠ : صفر	صفر ـ ٠,٦	صفر ـ ٠,٦	صفر ـ ٠,٦
ك٢٠ :١	صفر ـ ٠,٤	صفر ـ ٠,٤	صفر ـ ٠,٤
ك٢٢ : صفر	صفر ـ ٠,٢	صفر ـ ٠,٢	صفر ـ ٠,٣
ك ٢٤ : صفر	صفر ـ ٠,٢	صفر ـ ٠,٢	صفر ـ ٠,٢
محتوى الزيت من الاحماض الدهنية (ترانس) :			
ترانس اوليبك	صفر ـ ٠,٠٥	صفر ـ ٠,٢٠	صفر ـ ٠,٤٠
ترانس لينوليك + ترانس لينولينيك	صفر ـ ٠,٠٥	صفر ـ ٠,٣٠	صفر ـ ٠,٣٥

٣/ ١٤ الامتصاص النوعى بالاشعة فوق البنفسيجية عند طول موجى ٢٧٠ نانوميتر كما هو مبين:

نوعية الزيت	الحد الاعلي للأمتصاص النوعى عند طول موجى ٢٧٠ نانوميتر	Delta K الحد الأعلى للمتغيرات
زيت الزيتون البكر الممتاز	≤ ٠,٢٢	≤ ٠,٠١
زيت الزيتون البكر	≤ ٠,٢٥	≤ ٠,٠١
زيت الزيتون البكر العادى	≤ ٠,٣٠*	≤ ٠,٠١
زيت الزيتون المكرر	≤ ١,١٠	≤ ٠,١٦

زيت الزيتون	≤ ٠,٩٠	≤ ٠,١٥
زيت تفل الزيتون المكرر	≤ ٢,٠	≤ ٠,٢٠
زيت تفل الزيتون	≤ ١,٧٠	≤ ٠,١٨

-:

* بعد إمرار العينة من خلال ألومينا نشطة ، فإن الامتصاص لدى ٢٧٠ نانوميتر يجب أن يساوى أو يقل عن ٠,١١

٣/ ١٥ الحد الأقصى المقبول من الأحماض الدهنية المشبعة فى الوضع (٢) بثلاثى الجليسريدات (مجموع حمض البالمتيك والاستياريك) :

زيوت الزيتون البكر	١,٥٪
زيت الزيتون المكرر	١,٨٪
زيت الزيتون	١,٨٪
زيت تفل الزيتون المكرر	٢,٢٪
زيت تفل الزيتون	٢,٢٪

٣/ ١٦ الحد الاقصى لمحتوي استجماستاديين فى زيوت الزيتون البكر ٠,١٥ مجم / كجم

٣/ ١٧ الفرق الاقصى بين المحتوى الفعلى والنظري لثلاثي جلسريدات ذات عدد ذرات كربون (٤٢) :

زيوت الزيتون البكر	٠,٢
زيت الزيتون المكرر	٠,٣
زيت الزيتون	٠,٣
زيوت تفل الزيتون	٠,٥

٣/ ١٨ المحتوي من الشموع	**المستوى**
زيوت الزيتون البكر	≤ ٢٥٠ مجم/كجم
زيت الزيتون المكرر	≤ ٣٥٠ مجم/كجم
زيت الزيتون	≤ ٣٥٠ مجم/كجم
زيت تفل الزيتون المكرر	> ٣٥٠ مجم/كجم
زيت تفل الزيتون	> ٣٥٠ مجم/كجم

٣/ ١٩ المذيبات الهالوجينية :

الحد الاقصى لتركيز أى مذيب هالوجينى مكتشف	٠,١مجم/كجم
الحد الاقصى لتركيز مجموع المذيبات الهالوجينية المكتشفة	٠,٢ مجم/كجم

٣/ ٢٠ يتم الفحص الاشعاعى على الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراء رقم ١١٨٦ واى تعديلات او مستجدات تطرأ عليه

٣/ ٢١ تكون الحدود القصوى لمتبقيات المبيدات طبقا للتشريعات الصادرة عن هيئة الدستور الغذائى فى هذا الشأن

٣/ ٢٢ الصفات الحسية (طعم ورائحة) لزيوت الزيتون البكر

	المتوسط الاحصائي للعيوب	المتوسط الاحصائي للصفات المرغوبة
زيت الزيتون البكر الممتاز	م * = صفر	م > صفر
زيت الزيتون البكر	صفر < م ≤ ٢,٥	م > صفر
زيت الزيتون البكر العادى	٢,٥ < م ≤ ٦ **	

*) المتوسط الاحصائى = م

**) أو عندما يكون المتوسط الإحصائي للعيوب اقل أو يساوى ٢,٥ والمتوسط الإحصائي للصفات المرغوبة يساوى صفر

٣/ ٢٣ المحتوى الاقصى للايريثرديول و الأوبيول (٪ للإستيرولات الكلية)

زيوت الزيتون البكر زيت الزيتون المكرر زيت الزيتون	٤ر٥

٣/ ٢٤ يتم تجهيز المنتج طبقاً لمدونة الممارسات الدولية الموصى بها والصادرة **عن** هيئة الدستور الغذائى والمتعلقة بالقواعد العامة للاشتراطات الصحية فى الأغذية(CAC/RCP -1 - 1969, Rev .3/1997) وأية نصوص أخرى ذات الصلة.

٣/ ٢٥ يجب مراعاة المعايير الميكروبيولوجية الصادرة عن هيئة الدستور الغذائى

والمتعلقة بمباديء وضع وتطبيق المعايير الميكروبيولوجية (CAC / GL – 21 /1997).

٤- المعايير الوصفية

٤/ ١ الصفات العضوية (الحسية) فى زيت الزيتون وزيوت تفل الزيتون

نوع الزيت	اللون	الطعم	الرائحة	المظهرعند ٢٠°س خلال٢٤ساعة
زيت الزيتون المكرر	أصفر فاتح	مقبول	مقبولة	رائق
زيت الزيتون	أصفرفاتح إلى أخضر فاتح	جيد	جيد	رائق
زيت تفل الزيتون المكرر	أصفرفاتح إلى أصفر بنى فاتح	مقبول	مقبولة	رائق
زيت تفل الزيتون	أصفر فاتح إلى أخضر فاتح	مقبول	مقبولة	رائق

٤/ ٢ الكثافة النسبية (عند ٢٠°س /الماء عند٢٠ °س) بين ٠,٩١٠ -٠,٩١٦

٤/ ٣ معامل الانكسار عند ٢٠°س بين :

زيوت الزيتون البكر
زيت الزيتون المكرر } ١,٤٦٧٧ ــ ١,٤٧٠٥
زيت الزيتون

زيوت تفل الزيتون ١,٤٦٨٠ ــ ١,٤٧٠٧

٤/ ٤ رقم التصبن (مجم هيدروكسيد بوتاسيوم/جم زيت) بين :

زيوت الزيتون البكر
زيت الزيتون المكرر } ١٨٤ ــ ١٩٦
زيت الزيتون

زيوت تفل الزيتون ١٨٢ - ١٩٣

٤/ ٥ الرقم اليودى (محلول ويجز) بين :

زيوت الزيتون البكر
زيت الزيتون المكرر } ٧٥ ــ ٩٤
زيت الزيتون

زيوت تفل الزيتون ٧٥ ــ ٩٢

٤/ ٦ الامتصاص النوعى بالاشعة فوق البنفسجية عند طول موجى ٢٣٢ نانوميتر

زيت الزيتون البكر الممتاز	≥ ٢,٥٠
زيت الزيتون البكر	≥ ٢,٦٠

٤/ ٧ الاستيرولات والكحولات الثنائية ثلاثية التربين

٤/ ٧/ ١ تركيب الديسميثيل استيرولات (٪ من الاستيرولات الكلية)

الكولستيرول	≥ ٠,٥
البراسيكاستيرول	≥ ٠,٢ لزيوت تفل الزيتون
	≥ ٠,١ لدرجات الزيتون الاخرى
الكامباستيرول	≥ ٤
الاستيجماستيرول	< كامباستيرول
دلتا -٧ – إستيجماستينول	≥ ٠,٥
بيتاسيتوستيرول + دلتا -٥ – أفيناستيرول + دلتا – ٥ - ٢٣ – ستيجماستاداىاينول + كليروستيرول + سيتوستانول + دلتا – ٥ - ٢٤ – ستيجماستاداىاينول	≤ ٩٣

٤/ ٨ الحد الادنى للاستيرولات الكلية :

زيوت الزيتون البكر، زيت الزيتون المكرر، زيت الزيتون، زيت تفل الزيتون المكرر	١٠٠٠ مجم /كجم
زيت تفل الزيتون المكرر	١٨٠٠ مجم/كجم
زيت تفل الزيتون	١٦٠٠ مجم/كجم

٤/ ٩ يسمح بإضافة الفا – توكوفيرول الى كل من زيت الزيتون المكرر ، وزيت الزيتون ، **وزيت تفل** الزيتون المكرر ، وزيت تفل الزيتون وذلك بقصد استعاضه ما قد يفقد من التوكوفيرول الطبيعى خلال عمليات التكرير والتنقية ، علـى أن لايزيد تـركيـز ألفا – توكوفيرول فى المنتج النهائى على ٢٠٠ مجم/كجم .

٥- العبوات والبيانات

٥/ ١ يعبأ المنتج فى عبوات مناسبة تكفل حمايتة من حدوث أى تغير فى خواصه أو فى صلاحيته للاستهلاك الأدمى على أن لا تتعارض العبوات المستخدمة مع المواصفات القياسية المصرية والقرارات الصادرة فى شأن العبوات المستخدمة فى تعبئة المواد الغذائية .

٥/ ٢ يراعى ماجاء بالمواصفات القياسية المصرية رقم ١٥٤٦ وكذلك المواصفات القياسية المصرية رقم ٣٣٨٦- على أن يوضح على العبوات أو البطاقات الملصقة عليها وبطريقة غير قابلة للمحو أو الطمس البيانات التالية التى يجوز كتابتها بأية لغة أجنبية أخرى إلى جانب اللغة العربية ، مع مراعاة أن لا تطلق تسميه زيت الزيتون إلا على زيت الزيتون البكر وزيت الزيتون المكرر ومخاليطهما ، ولا تطلق هذه التسمية على زيوت تفل الزيتون (زيت تفل الزيتون المكرر ومخلوطه مع زيت الزيتون البكر) على أن تبين مسميات نوعيات زيت الزيتون المنصوص عليها تحت البند (٢) والخاص بالتعاريف على العبوة بوضوح .

٥/ ٢/ ١ **اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية**

٥/ ٢/ ٢ اسم الزيت (زيت الزيتون البكر الممتاز – زيت الزيتون البكر - زيت الزيتون البكر العادى – زيت الزيتون المكرر – زيت الزيتون – زيت تفل الزيتون المكرر – زيت تفل الزيتون)

٥/ ٢/ ٣ حموضه الزيت الحرة معبراً عنها بحمض الأولييك

٥/ ٢/ ٤ صافى المحتويات بالحجم (على ان لا يتعدى النقص فى الحجم عما هو مسموح به طبقا لما ورد بالمواصفة القياسية المصرية رقم ٢٢٩٥)

٥/ ٢/ ٥ تاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية (كما هو منصوص عليه بالمواصفة القياسية المصرية رقم ٢٦١٣ جـ ٤ / ٢٠٠٢)

٥/ ٢/ ٦ بيان بالمواد المضافة فى حالة اضافتها

٥/ ٢/ ٧ عبارة (صنع فى مصر) فى حالة الأنتاج المحلى وبلد المنشأ فى حالة الاستيراد

٥/ ٣ تنقل المنتجات المعبأة بطريقة تحفظها من التلوث والتلف الميكانيكى

٥/ ٤ تخزن المنتجات المعبأة بعيدا عن ضوء الشمس وأيه مصادر للحرارة والرطوبة والمواد الضارة

٥/ ٥ بطاقة البيانات الخاصة بالعبوات الكبيرة (الحاويات الخاصة للبيع بغير التجزئة (بالجملة) يجب أن توضع بيانات البطاقة إما على الحاوية (العبوة الكبيرة) أو على مستندات الشحن المصاحبة للرسالة ، فيما عدا البيانات الخاصة باسم المنتج – رقم التشغيلة – أسم وعنوان الجهة المنتجة أو المصنعة أو المعبأة – فهذه البيانات يجب أن تظهر على الحاوية (العبوة الكبيرة) المعدة للبيع بغير التجزئة) ، وأنه يجوز استبدال رقم التشغيلة وأسم وعنوان الجهة المصنعة أو جهة التعبئة بعلامة مميزة بشرط ان تكون هذه العلامة منصوص عليها بوضوح فى مستندات الشحن المصاحبة .

٦- طرق الفحص والاختبار

تجرى طرق الفحوص والاختبارات طبقا للمواصفات القياسية المصرية رقم ٥١ والخاصة بطرق الفحص والتحليل الكيميائى للزيوت النباتية المعدة للطعام والزيوت المهدرجة ومخاليطها والمرجرين وكذلك المواصفات التى تصدرها الهيئة فى هذا الشأن .

٧- المصطلحات الفنية

زيت الزيتون .... olive oil
زيت الزيتون البكر الممتاز .... extra virgin olive oil
زيت الزيتون البكر .... virgin olive oil
زيت الزيتون البكر العادى .... ordinary virgin olive oil
زيت الزيتون المكرر .... refined olive oil
زيت تفل الزيتون .... olive-residue oil (olive – pomace oil)
زيت تفل الزيتون المكرر .... Refined olive - pomace oil
الشموع .... waxes
الامتصاص النوعى بالاشعه فوق البنفسجية .... Absor bency in ultra - violet
محتوى الايريثرديول والأوبيول .... erythrodiol and uvaol content
المذيبات الهالوجينية .... halogenated solvents

٨- المراجع

CODEX STAN 33 – 1981 (REV . 2 – 2003)
CODEX STANDARD FOR OLIVE OILS AND OLIVE POMACE OILS

الجهات التى اشتركت فى تعديل المواصفة

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة
كلية الزراعة – جامعة الأزهر
معامل وزارة الصحة
مصلحة الكيمياء
مصلحة الرقابة الصناعية
معهد التغذية
الغرفة التجارية بالقاهرة
شركة الملح والصودا المصرية
غرفة الصناعات الغذائية
إدارة مراقبة الأغذية – وزارة الصحة
الهيئة العامة للرقابة على الصادرات والواردات

الغرفة التجارية الأمريكية
الشركة القابضة للصناعات الغذائية
المجلس السلعي – قطاع التجارة الخارجية
جمعية المستثمرين بالعاشر من رمضان
شركة ارما للصناعات الغذائية
شركة صافولا سايم مصر
شركة مصر الخليج لتصنيع الزيوت
شركة مصر للزيوت والصابون
شركة الزيوت المستخلصة ومنتجاتها
معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية – وزارة الزراعة
كلية الزراعة – جامعة المنوفية
الهيئة العامة للتصنيع

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة ٠

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنه ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.

EGYPTIAN STANDARDS

ES

ES: 49-2/ 2005

Codex : 33 / 1981 – Rev (2/2003)

VEGETABLE EDIBLE OILS

PART : 2

OLIVE OILS AND OLIVE POMACE OILS

ICS : 67.200.10

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality